Titulación

# Repostería Profesional



Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA

**@crandongastron**
gastronomia.crandon.edu.uy
8 de Octubre 2709, Montevideo
24872180
099536687

# Plan 2027

**1 año, 2 y 3 veces por semana.**
**Turno matutino de 8:00 a 11:00 h**
**Turno vespertino de 18:30 a 21:30 h**
**Inicio: Marzo 2027**



## Metodología

Las asignaturas teóricas se dictan en línea, a través de plataformas digitales y de forma presencial; las asignaturas prácticas, de forma presencial en los laboratorios de Crandon Gastronómico.

- Prácticas profesionales internas optativas.
- Evaluaciones trimestrales y semestrales.



# *Asiganturas*













## Repostería I + Repostería II

Hojaldres rápidos, masa de scones, pasta choux, masas batidas y quebradas, tortas y bizcochuelos, tartas dulces crocantes, petit fours, baños y postres clásicos, regionales, del mundo y modernos con baño de brillo, alfajores con sus variaciones, postres con gelatina, macarons y merengues.

## Panadería

Panes clásicos y saborizados, levadura, masa madre, bizcochos.

## Chocolatería

Rellenos, baños, decoraciones con chocolate templado y postres, huevos de Pascua.

## Higiene y Sanidad de los Alimentos

Higiene y calidad de un alimento, legislación alimentaria, fuentes de contaminación, microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos, manipulación de alimentos, higiene en el manejo de la materia prima.

## Administración

Diseño y estructura organizacional. Planificación, organización, dirección y control. Organizaciones formales e informales. Pasos y puntos estratégicos y sistema de información.

## Contabilidad

Concepto básico de Contabilidad. Apertura de empresas, documentos comerciales y medios de pago. Inventarios, gestión y consumo.

## *Beneficios*

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10, 11 o 12 cuotas.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales.
- Promociones por pago anticipado.

## *Requisitos de ingreso*

**Ciclo Básico, EBI o similar.**

**Para la inscripción:** Realizar la inscripción digital en la página web de Crandon Gastronómico: gastronomia.crandon.edu.uy
Enviar fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud, al correo electrónico ecdom@crandon.edu.uy

Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA